

PROCESSED FOOD

Patent number: JP4341148
Publication date: 1992-11-27
Inventor: EBITA YUKIO; others: 04
Applicant: SNOW BRAND MILK PROD CO LTD
Classification:
- **International:** A23L1/16; A23C19/09; A23L1/01; A23L1/212; A23L1/31;
A23L1/325; A23L1/48; A23P1/12
- **European:**
Application number: JP19910022658 19910124
Priority number(s):

Abstract of JP4341148

PURPOSE:To obtain a processed food capable of being cut into a readily eatable dimension, readily cookable, having excellent shape retention properties, quality preservation and shelf stability by blending a food material having fluidity with noodles, extruding, orientating and coating the blend containing orientated noodles with a shell.

CONSTITUTION:For example, a food material having fluidity, such as animal meat, fish meat, cheese or paste of vegetable is blended with noodles such as spaghetti, extruded by an extruder such as a piston type stuffer in the axial direction, orientated and the blend comprising the orientated noodles is covered with a shell such as bread crumb to give the objective processed food. A fried food thereof preferably has more excellent texture, shape retention and shelf stability.

Data supplied from the **esp@cenet** database - Patent Abstracts of Japan

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平4-341148

(43) 公開日 平成4年(1992)11月27日

(51) Int.Cl. ⁵	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L 1/16	A	2121-4B		
A 2 3 C 19/09		6977-4B		
A 2 3 L 1/01	D	6977-4B		
1/212	A	2104-4B		
1/31	A	8931-4B		

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全 3 頁) 最終頁に続く

(21) 出願番号	特願平3-22658	(71) 出願人	000006699 雪印乳業株式会社 北海道札幌市東区苗穂町6丁目1番1号
(22) 出願日	平成3年(1991)1月24日	(72) 発明者	海老田 幸夫 兵庫県西宮市大畑町9番2-203
		(72) 発明者	久慈 宏 兵庫県西宮市越水町2-27越水ハイツ102
		(72) 発明者	志々見 敕 兵庫県西宮市柳本町3-12-303
		(72) 発明者	宮崎 真佐子 兵庫県西宮市田中町4-23-503
		(72) 発明者	岩壁 清子 兵庫県神戸市東灘区岡本3丁目8番32号
		(74) 代理人	弁理士 舟橋 榮子

(54) 【発明の名称】 加工食品

(57) 【要約】

【構成】流動性を有する食品素材中に麺類を混合し、押出機を用いて軸方向に押し出して配向させ、麺類が配向した混合物を外皮で被覆した形態の加工食品。

【効果】麺類が配向しているのに必要に応じて食べ易い寸法に裁断することができ、また、外皮に被覆されているので麺類が剥がれ落ちることもなく、調理が容易であり、保形性、品質保持性、保存容易性等に優れた製品が得られる。

1

【特許請求の範囲】

【請求項1】 流動性を有する食品素材中に麺類を混合し、押出機を用いて軸方向に押し出して配向させ、麺類が配向した混合物を外皮で被覆した形態の加工食品。

【請求項2】 外皮で被覆した後、フライにした請求項1記載の加工食品。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、流動性を有する食品素材中に麺類を配向させた加工食品の改良に関するものである。

【0002】

【従来の技術と発明が解決しようとする課題】一般に、流動性を有する食品素材中に固形食品を混合した場合、混在する固形食品の割合が多いと、食用に際して固形食品が剥がれ落ち、また形状が崩れ易く外観的にも好ましいものではない。このような問題点を改良するために、固形状食品の本来の特性および食感を損なうことなく、流動性の食品素材中に固形食品を配向させて混在させた形態の加工食品の製造方法がある（特開昭62-262980）。

【0003】この方法で得られた加工食品は、必要な調理を施し、必要に応じて食し易い寸法に裁断することができ、食用に際して固形食品が剥がれ落ちることもない等の利点を有する。本発明は、この製造方法で得られた配向性を有する加工食品の特性を生かして保形性、品質保持性、保存容易性等を加味して、さらに応用範囲を広げることが目的とするものである。

【0004】

【課題を解決するための手段】本発明は、流動性を有する食品素材中に麺類を混合し、押出機を用いて軸方向に押し出して配向させ、麺類が配向した混合物を外皮で被覆した形態の加工食品である。本発明で用いる流動性の食品素材としては、例えば畜肉、魚肉、チーズ、野菜等のペーストや、小麦粉ドウ、澱粉糊等が挙げられ、これらを単独または混合して、さらには他の食品材料を添加して使用することができる。

【0005】麺類としては特に制限されることなく広範囲のものが使用される。流動性を有する食品素材中に麺類を混合するには、通常の方法、例えば種々のミキサーを使用することができる。混合割合は、食品素材の種類、麺類の種類、寸法等により変化する。押出機としては、ピストン式スタッパー、モノポンプ等、通常食品分野で知られているものを使用できる。

【0006】押出機で押し出された混合物は、調理を施し、またはそのまま、全体または、一部を外皮で被覆する。外皮としては、穀粉を加工して薄板状にしたもの、

2

例えば、カツ、フライ、テンブラ等の衣状のもの、シューマイ、ギョウザ、春巻等の中華料理用の皮などを使用することができる。これにより、外皮中の流動性の食品素材が加熱により液体になったとしても、外側に流れ出すことを防ぐことができる。さらにパン粉等で衣をつけフライにしたものは、一層食感が良くなり、また、保型性、保存性が向上するので好ましい。

【0007】本発明による加工食品の例としては、ミートソースで調味したスパゲッティをパン粉等の衣で被覆したもの、調味した中華そばを春巻で被覆したもの等があげられる。

【0008】

【発明の効果】本発明によれば、流動性の食品素材中に配向した麺類を混合し、これに外皮を施した加工食品を提供することができる。混合した麺類は、配向しているので、必要に応じて食べ易い寸法に裁断することができ、麺類が剥がれ落ちることもなく、また、外皮に被覆されているので調理が容易であり、保形性、品質保持性、保存容易性等に優れた製品が得られる。

【0009】

【実施例】以下、実施例に基づき本発明を具体的に説明する。

実施例1

5mm角に切った玉ねぎ1.5kg、にんじん300g、マッシュルーム300g、および豚肉1.0kgを7.0mm目のチョッパーを用いてチョッピングしたものを混合し、サラダ油300gを用いて油炒めした。さらにパン粉200g、水1.0kgを加え加熱溶解し、食塩100g、砂糖150g、胡椒5g、トマトペースト1.5kg、デミグラソース1.5kgを加え加熱混合した。均一に混合された中種ソースを真空冷却した。

【0010】ゆでたスパゲッティ4.0kgに中種ソース6.0kgを加え、均一になるように混合した。この混合物を、内径21mm、長さ350mmのノズルを備えたモノポンプを用いて毎秒27gの量でスパゲッティを配向させながら押し出し、カッターで53mm長さに切断した。

【0011】次いで、この切断して得られたものにバターとパン粉により衣付けして油で揚げた。バターは、米粉1000g、小麦粉500g、サラダ油400g、水8.0kgの割合で混合して調整し、パン粉付けを行った。スパゲティとミートソースがまるごとフライになったような製品が得られた。食用に供したところ、スパゲティが衣の中に一方に並んで入っており、しかも、スパゲティミートソースの食感と特性を保持していた。

【0012】ミートソースと調理スパゲティの重量割合を変えて実験した結果、ミートソース対調理スパゲティが7:3～5:5の範囲で良好な配向性が得られた。

フロントページの続き

(51) Int. Cl. ⁶	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L 1/325	A	7236-4B		
1/48		8114-4B		
A 2 3 P 1/12		2104-4B		